

Pressemitteilung

Datum:
Dezember 2022

Seite
1/6

**Tohru Nakamura bringt Japan nach Europa:
Buchpräsentation „Tohrus Japan“ im Gaggenau Showroom.**

München, Dezember 2022: Japanisches Soul Food und Einblicke in (s)eine bayerisch-japanische Seele – das präsentierte Tohru Nakamura im Gaggenau Showroom in München-Bogenhausen. Dort stellte er am 12. Dezember 2022 sein mit dem Deutschen Kochbuchpreis in der Kategorie „Asien“ ausgezeichnetes Buch "Tohrus Japan" vor. Der Gaggenau Markenbotschafter erzählte aus seiner Kindheit, von seinen Leidenschaften und wie all das seine Berufung zum Koch geprägt hat. Das Kochbuch des erfolgreichen Spitzenkochs ist auch eine Danksagung an alle, die ihn – auch in schwierigen Zeiten – auf seinem Weg inspiriert und begleitet haben.

Yokoso! Herzlich Willkommen! So steigt Tohru Nakamura in sein Buch ein und so begrüßte er auch die Gäste im Gaggenau Showroom. Der Showroom des Luxusherstellers von Kücheneinbaugeräten ist für den Spitzenkoch inzwischen fast ein zweites Zuhause geworden, gibt er hier doch regelmäßig Gastspiele für ein ausgewähltes Publikum. Seit 2020, kurz vor dem ersten Lockdown, ist Tohru Nakamura Gaggenau Markenbotschafter. Als alle Restaurants schließen mussten, konnte er seiner Leidenschaft fürs Kochen in seiner eigenen, mit Gaggenau Geräten ausgestatteten Küche nachgehen. "Ich bin sehr stolz darauf, Gaggenau Markenbotschafter zu sein. Zum einen schätze ich die international renommierte Marke mit ihren außergewöhnlich hochwertigen Geräten sehr. Daneben fühle ich mich auch menschlich extrem gut aufgehoben bei Gaggenau", so Tohru Nakamura.

Wie seine Leidenschaft fürs Kochen ihn zu seinem Beruf gebracht hat, erzählt er in seinem Buch und auch den Gästen im Showroom. Während er mit seinem Team Gerichte wie Tataki (Roastbeef, Nashibirne und Kräuter), Wachtel Brokkoli & Sojalack oder gebeizten Rehrücken – alles Rezepte aus seinem Buch – zubereitete und sich dabei über die Schulter blicken ließ, erzählte er von seinem Leben.

Wenn Tohru über Japan berichtet, spricht er von seinem zweiten Leben in seiner zweiten Heimat. Als Sohn eines Japaners und einer Deutschen ist er seit seiner Geburt

Pressemitteilung

Datum:
Dezember 2022

Seite
2/6

in beiden Kulturen zuhause. Viele Male verbrachte er mehrere Wochen bei seinen Großeltern in Japan, wo er ganz selbstverständlich mit authentischen japanischen Zutaten und Aromen in Berührung kam. Aber auch die schwäbischen Gerichte seiner deutschen Familie mütterlicherseits haben ihn geprägt und so kombiniert der Spitzenkoch nicht selten traditionelle deutsche Gerichte mit japanischen Aromen.

In seinem Buch beschreibt Tohru sehr lebendig, was die japanische Küche ausmacht: Es ist die Präzision des Handwerks, das von japanischen Köch:innen über Jahre immer weiter perfektioniert wird. 60.000 Arbeitsstunden müssen sie ihre Kunst verfeinert haben, um sich „Takumi“ (Meister:in) nennen zu dürfen. Nicht die Komplexität der Kompositionen steht hier im Vordergrund, sondern die absolute Wertschätzung gegenüber jeder einzelnen Zutat. Diese Wertschätzung des Handwerks und der Rohstoffe verbindet Tohru Nakamura auch mit Gaggenau. Er kennt die Geräte bestens und schätzt deren Präzision, Funktionalität und puristische Ästhetik. Gaggenau Geräte setzen Maßstäbe in der Küche. Sie orientieren sich an den Anforderungen der Profis und sie werden über Jahrzehnte immer weiter perfektioniert.

Kochen mit Begeisterung für authentische Zutaten und Aromen ist Tohrus wahre Berufung – das merkte der Spitzenkoch schon früh in seiner Kindheit. Er selbst sieht es als Privileg, so eine Berufung zu finden. Obwohl seine Eltern Tohrus frühe Kochleidenschaft großartig fanden und ihn jederzeit unterstützten, hätte ihn sein Vater doch gerne in einer Botschafter-Laufbahn gesehen. Der Wunsch wurde dem Vater auf etwas andere Art erfüllt: 2020 ernannte die japanische Regierung – genauer das in Tokio ansässige Ministerium für Landwirtschaft, Forstwirtschaft und Fischerei – Tohru Nakamura zum Ehrenbotschafter der japanischen Küche (Japanese Cuisine Goodwill Ambassador). Als kulinarisch-kultureller Botschafter bringt er Japan auch in seinem Buch nach Europa und bietet Orientierung in Warenkunde und Aromen. Dafür wurde er mit dem Deutschen Kochbuchpreis in der Kategorie „Asien“ ausgezeichnet. Seine Leser:innen nimmt er mit auf eine Reise durch Deutschland auf japanischen Spuren mit ganz persönlichen Tipps.

Pressemitteilung

Datum:
Dezember 2022

Seite
3/6

Er berichtet von Hoffnungen, Optimismus, Durchhaltevermögen und wie er die Zeiten der Pandemie gemeistert hat. Seinem Team sowie inspirierenden und treuen Wegbegleiter:innen drückt er mit seinem Buch auch seine Wertschätzung und Dankbarkeit aus.

„In Tohru Nakamuras Kochkunst vereinen sich Kreativität, präzises Handwerk und Sinn für Ästhetik zu einem wunderbaren kulinarischen Erlebnis“, so Gaggenau Geschäftsführer Marco Tümmler. „Seine Art zu kochen entspricht den Markenwerten von Gaggenau – genauso wie seine sympathische, authentische und wertschätzende Persönlichkeit zu unserem Unternehmen passt. Wir freuen uns, dass wir Tohru als Markenbotschafter an unserer Seite haben.“

Über Tohru Nakamura

Die Begeisterung des heute 39-Jährigen für die gehobene Gastronomie wurde im Teenageralter durch ein Praktikum bei der bekannten Köchin Léa Linster in Luxemburg geweckt. Nach dem Abitur folgte die Ausbildung im Hotel Königshof (ein Michelin-Stern), wonach es Tohru Nakamura in die Ferne zog. Nach zwei Jahren bei Joachim Wissler im Restaurant Vendome (drei Michelin-Sterne) in Bensberg bei Köln, zwei Jahren bei Sergio Herman im niederländischen Restaurant Oud Sluis (drei Michelin-Sterne) und einigen Wochen der Hospitation in seiner zweiten Heimat Japan kehrte Nakamura in sein Ausbildungsunternehmen Geisel Privathotels zurück. Im Jahre 2013 übernahm Tohru Nakamura dort den Posten des Küchenchefs im Werneckhof by Geisel (zwei Michelin-Sterne). Seit Oktober 2021 ist der gebürtige Münchner selbständig und geschäftsführender Gesellschafter sowie Küchenchef des mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Fine Dining Restaurants „Tohru in der Schreiberei“. Außerdem ist Tohru Nakamura geschäftsführender Gesellschafter des zweiten Restaurantkonzepts im Erdgeschoss der Schreiberei, des ältesten Bürgerhauses Münchens. Die Brasserie mit Innenhofgarten besitzt Event-Räumlichkeiten im historischen Kellergewölbe.

Instagram ([@tohrunakamura](https://www.instagram.com/tohrunakamura))

Facebook (www.facebook.com/TohruNakamura.official/)

YouTube: [UMAI by Tohru Nakamura](https://www.youtube.com/channel/UCMAIbyTohruNakamura)

Pressemitteilung

Datum:
Dezember 2022

Seite
4/6

Über Gaggenau

Gaggenau ist Hersteller von hochwertigen Hausgeräten und gilt als Innovationsführer für Technologie und Design „Made in Germany“. Das Unternehmen, dessen Geschichte bis ins Jahr 1683 zurückreicht, hat mit international vielfach prämierten Produkten die private Küche immer wieder revolutioniert. Der Erfolg basiert auf dem technologischen Fortschritt und einer klaren Formensprache, kombiniert mit perfekter Funktionalität. Seit 1995 ist Gaggenau ein Tochterunternehmen der BSH Hausgeräte GmbH, München, und heute weltweit in über 50 Ländern mit Flagship Showrooms in den Metropolen vertreten.

Der Unterschied heißt Gaggenau.

www.gaggenau.com/de

Instagram (@gaggenauofficial)

Pinterest (/gaggenau_)

YouTube (/gaggenauofficial)

Vimeo (/gaggenauofficial)

LinkedIn (/gaggenau.)

Hinweise für Medienvertreter

Wir laden Sie ein, unsere virtuelle Gaggenau Presselounge zu nutzen. Unter <https://www.gaggenau.com/de/pressecenter/> finden Sie aktuelle Informationen in deutscher Sprache und Bildmaterial zum Download.

Weiterführende Links:

[Genussveranstaltungen im Gaggenau Showroom in München](#)

[Online-Katalog „Das Sortiment“](#)

Pressekontakt:

Karin Stengele

karin.stengele@bshg.com

Tel: +49 89 4590 4564

Pressemitteilung

Datum:
Dezember 2022

Seite
5/6

Gaggenau – Bildunterschriften:



01 Buchpräsentation im Gaggenau Showroom | Tohru Nakamura präsentiert sein erstes Kochbuch „Tohrus Japan“.
Foto: Gaggenau / Hoang Dang



02 „Tohrus Japan“ im Gaggenau Showroom | Tohru Nakamura kocht Rezepte aus seinem Kochbuch.
Foto: Gaggenau / Hoang Dang



03 „Tohrus Japan“ im Gaggenau Showroom | Flammkuchen
Shiitake, Miso, Speck
Foto: Gaggenau / Hoang Dang



04 „Tohrus Japan“ im Gaggenau Showroom | Wachtel
Wilder Brokkoli & Sojalack
Foto: Gräfe und Unzer / Hoang Dang



05 „Tohrus Japan“ im Gaggenau Showroom | Tataki Roastbeef
Nashibirne & Kräuter
Foto: Gaggenau / Hoang Dang



06 „Tohrus Japan“ im Gaggenau Showroom | Rehrücken
Pilze & Shio Koji
Foto: Gräfe und Unzer / Hoang Dang

Pressemitteilung

Datum:
Dezember 2022

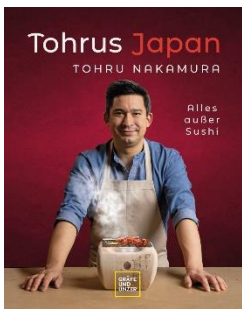
Seite
6/6



07 „Tohrus Japan“ im Gaggenau Showroom | Tohru vereint Japan und Europa kulinarisch.
Foto: Gaggenau / Hoang Dang



08 „Tohrus Japan“ | Tohru und Marketingleiterin Karin Stengele bei der Buchpräsentation im Gaggenau Showroom.
Foto: Gaggenau / Hoang Dang



09 Tohru Nakamura
Tohrus Japan
Alles außer Sushi
Umfang: 216 Seiten
Format: 21 cm x 26,5 cm, Pappband
Preis: 29,90 € (DE) / 30,90 € (AT) / 41,50 SFr (CH)
ISBN: 978-3-8338-7986-9